

2022 年 3 月 23 日

株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

報道関係者各位

**カンデオホテルズこだわりの手づくり朝食に
春の味覚を満喫できる季節限定メニューが 3 月 27 日(日)より登場
～旬の厳選食材を使用した春を彩る 7 品～**



株式会社カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長 穂積輝明）が運営するカンデオホテルズは、日本の食文化を大切に、旬の食材を取り入れ手づくりしたこだわりの朝食を提供しています。

カンデオホテルズが掲げるホテルステイの多様な楽しみ方の提案の一環として、本格的な春の訪れに合わせ、季節の移ろいを 1 日の始まりである朝食からも楽しんでいただきたいとの思いから、**旬の味覚を存分に楽しむ新メニューを、2022 年 3 月 27 日（日）よりカンデオホテルズ 19 施設^{※1}で期間限定で提供開始します。**

※1 上野公園、大阪なんば、静岡島田、京都烏丸六角を除く

春の訪れを味わう 季節の新メニュー7 品が新たにラインアップに登場

カンデオホテルズの朝食は、お客様からのニーズに合わせたメニュー開発や、毎朝届く採れたての厳選食材を各施設で調理する“手づくり”の朝食にこだわっています。2022 年春の新メニューは、春野菜の代表として知られる春キャベツを塩糍と一緒にじっくり煮込んで旨味を引き出した「春野菜の塩糍ポトフ」や、春に食べ頃を迎えるそら豆・菜の花をレモンドレッシングで和えた「春野菜のレモンクリームマリネ」、香ばしい桜えびとやわらかく煮込んだ春キャベツを合わせた「桜えびと春キャベツのクリームスープ」など、春に旬を迎える厳選食材をふんだんに使用した全 7 品を提供します。

★春メニュー（一部）



春野菜の塩糍ポトフ



春野菜のレモンクリームマリネ



桜えびと春キャベツのクリームスープ

カンデオホテルズ 朝食春メニュー提供開始 概要

提供開始：2022 年 3 月 27 日（日）～終了時期未定 ※仕入れ状況により変更となる場合がございます。

内 容：春の食材を使用した新メニュー7 品をカンデオホテルズ全施設の朝食で提供

メニュー例：全 7 品

「春野菜と大豆ミートの味噌炒め ゆず胡椒風味」、「春キャベツのチョレギサラダ」、
「春野菜の塩糍ポトフ」「菜の花とほうれん草の生塩糍和え」、「春野菜のレモンクリームマリネ」、
「桜えびと春キャベツのクリームスープ」、「春キャベツの南蛮漬け」

対象施設：カンデオホテルズ 19 施設 ※上野公園、大阪なんば、静岡島田、京都烏丸六角を除く

予約方法：カンデオホテルズ公式ウェブサイト (<https://www.candehotels.com/>)

★春メニュー詳細（一部）

 春野菜と大豆ミートの味噌炒め ゆず胡椒風味 春キャベツと菜の花を使用し、ゆず胡椒をアクセントにした炒め物です。大豆ミートを使用し、たんぱく質が豊富でヘルシーな一品に仕上げました。	 春キャベツのチョレギサラダ 春キャベツと彩り豊かな春野菜を合わせた、ごま油の効いた塩ダレが食欲をそそるやみつきチョレギサラダです。	 春野菜の塩糍ポトフ 春キャベツをたっぷりと使用し、塩糍と一緒にじっくりと煮込むことで野菜の甘味を引き出した、身体が温まる春のポトフです。
 菜の花とほうれん草の生塩糍和え 菜の花を使用した春らしい和え物です。美肌や免疫力 UP にも期待ができる生塩糍を使用した健康的な一品です。	 春野菜のレモンクリームマリネ 春キャベツ、そら豆、菜の花など春野菜をたっぷりと使用した春らしいマリネです。柑橘系のさっぱりとした味わいとクリーミーでコクのあるレモンのドレッシングがポイントです。	 桜えびと春キャベツのクリームスープ コトコトやわらかく煮込んだ春キャベツと香ばしい桜えびのミルククリームスープです。

■カンデオホテルズチェーンについて

カンデオホテルズのコンセプトは、世界で唯一の“4 つ星ホテル”です。それは単に高級な 5 つ星ホテルと手軽な 3 つ星ホテルの中間に位置することを意味しません。

上質さと使いやすさを両立しながら、その両方を兼ね備えることで、今までのホテルではかなえられなかった感動を創造すること。私たちは、“4 つ星ホテル”というコンセプトに、唯一無二の体験価値をお届けする誇りと想いを込めています。また、ラテン語の「光り輝く」に由来する名を持つ CANDEO HOTELS は、滞在されるお客様がより光り輝くために存在します。

<唯一無二の4つの体験>

1. 天空のスカイSPA（日本の風呂文化体験）

最上階の展望露天風呂を設置しています。ビジネスや観光で訪れた都市の中心で、まるで高級な温泉旅館のように日本の風呂文化に浸り、時と共に表情を変える空の下で、心と体の奥から癒される、日本の感性を映し出した天空のSPAを用意しています。

「サウナシュラン」2020 特別賞を受賞！

今行くべき全国のサウナ施設をランキング・表彰するサウナ界のミシュラン「SAUNACHELIN（サウナシュラン）2020」にて特別賞を受賞しました。



2. 思いやりと察しの積極的かつ上品な接客

カンデオホテルズには、いわゆる接客マニュアルがありません。相手を思いやり、求めているものを察して、積極的かつ上品なホスピタリティ・サービスとして提供していく、日本らしいおもてなしを大切にしています。

3. 食べあわせをベースとした日本の食文化体験

地のものを取り入れた豊富な種類の朝食を提供しています。日本の食文化を大切にし、お客様の体調に合わせた食べ合わせの提案なども行っています。お客様の一日のはじまりが、より素敵な時間になることを心がけています。

4. 日本のクラフトマンシップを感じる洗練された空間

エントランス、ロビー、廊下、エレベーター内、随所に日本の匠の技術を生かしたデザインコンセプトで空間をトータルプロデュースしています。

<カンデオホテルズ公式SNSアカウント>

【LINE】<https://liff.line.me/1656837143-9z5llzpj/f0171d50e9a24ef0946089ac3c49d60c>

【Twitter】<https://twitter.com/CANDEOHOTELS>

【Instagram】<https://www.instagram.com/candeohotels/>

【Facebook】<https://www.facebook.com/candeohotels/>

■株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント

【住所】東京都港区新橋4丁目5番1号 アーバン新橋ビル7階

【代表】代表取締役会長兼社長 穂積 輝明（ほづみ てるあき）

【設立】2005年 【従業員数】361名

【URL】<https://www.candeohotels.com/>

【資本金】1億円

【事業内容】ホテル運営

■現在全国23施設展開

最新では、2021年6月に京都烏丸六角が開業

■顧客満足度ランキングで第1位獲得

日経ビジネス誌が実施した顧客満足度ランキングで第1位を獲得。2012年・2017年連覇を達成

■「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」

『ダイヤモンド経営者倶楽部』が発表した年間最優秀賞の「マネジメント・オブ・ザ・イヤー 2015」を受賞

<当ホテルの詳細に関する問い合わせ先>

株式会社 カンデオ・ホスピタリティ・マネジメント 〔担当：岡〕

TEL：03-6435-6577 FAX：03-3436-6511 MAIL：press@candeo-hotels.com

<報道関係者問い合わせ先>

カンデオホテルズ広報事務局（共同PR内）

担当：西田、田中、樋口、浜辺

TEL：03-6264-2045 MAIL：candeo-pr@kyodo-pr.co.jp